

Primera feria del Clúster Lácteo del Atlántico se llevó a cabo en la Unicosta

Lorayne Solano Naizzir

Abstract

Esta es una iniciativa para promover los productos lácteos con enfoque de exportación de las Mipyme de la Región.

Con una charla sobre marketing gastronómico, una rueda de negocios y la exposición de los productos lácteos de siete pequeñas y medianas empresas de la Región se llevó a cabo la primera feria gastronómica del Clúster Lácteo del Atlántico, organizada en el marco del proyecto ‘Clúster Lácteo, productos con enfoque de exportación’.

Este es el primer evento organizado en el marco de este proyecto, ejecutado con recursos del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, Impulsa Colombia y Asoganorte, con la participación de las Mipymes transformadoras lácteas que fueron beneficiadas.

“Esto es producto de una estrategia de marketing que diseñamos dentro del proyecto y la idea era que las empresas que se beneficiaron pudieran presentar los productos con los que hemos venido trabajando durante todos estos meses. Estos fueron fortalecidos a través de metodología de productividad e innovación”, señaló Natali Puello, coordinadora del Clúster Lácteo del Atlántico – Atlantilc.

En esta primera edición participaron siete Mipymes: Bendito Arroz, empresa productora de arroz con leche que tiene franquicias y diferentes puntos de venta en Colombia; Snackfinic, que produce yogurt griego con mermelada en diferentes sabores; Industrias Pinal del Río con sus quesos de búfala, que promovió la ‘burrata’; Sabores Sorpresa presentó

sus alfajores de frutas tropicales como maracuyá, guayaba, coco, tradicionales de la región; Industrias Lacto con un queso ricota que se caracteriza por ser muy rendidor; la empresa Qesuras, productora de mantequilla con leche de búfala, y el quesero Carlos Pertuz, quien promocionó su queso costeño.

En la feria se realizó un show con todos los productos de las empresas participantes para enseñarles a los asistentes una variedad de recetas y preparación de alimentos con estos derivados lácteos. Así mismo, se llevó a cabo una charla de marketing gastronómico dirigida por Rodrigo Díaz, gerente y propietario de los restaurantes El Celler y Paloma.

Asistió un número significativo de empresarios, así como empresas convocadas del sector privado y del segmento Horeca -hoteles y restaurantes- a los que era necesario hacer partícipes de este proyecto, con el fin de promocionar los productos en unos mercados diferentes a los que acuden actualmente.

De acuerdo con Puello, este tipo de espacios son importantes para la proyección de los productos lácteos con calidad de exportación que se desarrollan en las Mipymes de la ciudad y el departamento para impulsar el consumo de lácteos en el país.

Keywords: Clúster lácteo del Atlántico, Ministerio de Comercio Industria y Turismo, Universidad de la Costa